

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Penggunaan metode pengeringan yang berbeda pada bubuk jahe merah memperoleh karakteristik fisik dan kimia sebagai berikut:

Cabinet Dryer : rendemen 15,87%, tingkat kecerahan warna 72,23, lama waktu larut 1,34 menit, bagian yang tidak larut air 81,78%, kadar air 10,24%, lama waktu pengeringan \pm 80 jam, kadar abu 3,24%, aktivitas antioksidan 74,29%, total polifenol 843,61 mgGAE/g.

Solar Dryer : rendemen 16,22%, tingkat kecerahan warna 75,80, lama waktu larut 1,70 menit, bagian yang tidak larut air 84,29%, kadar air 11,03%, lama waktu pengeringan \pm 96 jam, kadar abu 2,50%, aktivitas antioksidan 80,66%, total polifenol 885,55 mgGAE/g.

Oven Vacuum : rendemen 15,16%, tingkat kecerahan warna 67,96, lama waktu larut 1,06 menit, bagian yang tidak larut air 88,53%, kadar air 10,18%, lama waktu pengeringan \pm 40 jam, kadar abu 2,47%, aktivitas antioksidan 84,43%, total polifenol 1126,94 mgGAE/g.

2. Metode pengeringan yang terbaik pada pembuatan bubuk jahe merah terdapat pada metode *oven vacuum* dengan karakteristik fisik dan kimia yaitu rendemen 15,16%, tingkat kecerahan warna 67, lama waktu larut 1,06 menit, bagian yang tidak larut air 88,53%, kadar air 10,18%, kadar abu 2,47%, aktivitas antioksidan 88,43%, total polifenol 1126,95 mgGAE/g, dan lama waktu pengeringan tersingkat yaitu \pm 40 jam.

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan untuk memperhatikan faktor-faktor apa saja yang dapat mempengaruhi daya kelarutan bubuk jahe merah, agar selanjutnya dapat menghasilkan produk bubuk jahe merah yang lebih banyak larut dalam air.

